

I ♥ PASTA

Кухня Полли: inspired¹

ШАГ 1 ВЫБЕРИТЕ ПАСТУ



Фузилли

Спагетти



Феттуччине

Пенне



ШАГ 2 ВЫБЕРИТЕ СОУС И СОЗДАЙТЕ СВОЮ ПАСТУ

+51 кгЛ Паста с соусом на выбор

250 р
2 551 кгЛ

- Томатный
- Сливочный
- Блю чиз
- Оливковое масло с травами
- Терияки
- Цезарь
- Песто из рукколы
- Фирменный

ИЛИ ВЫБЕРИТЕ ОДИН ИЗ НАШИХ РЕЦЕПТОВ

+65 кгЛ	С лисичками и курицей в сырно-сливочном соусе	320 р 3 265 кгЛ
+107 кгЛ	С говядиной и грибами в сливочном соусе	420 р 4 286 кгЛ
+87 кгЛ	Карбонара	340 р 3 469 кгЛ
+59 кгЛ	Болоньезе	290 р 2 959 кгЛ
+99 кгЛ	С ягненком в томатном соусе с фаршем из ягненка, болгарским перцем с добавлением остро-сладкого соуса чили	390 р 3 980 кгЛ
+150 кгЛ	С морепродуктами Креветки, кальмары, лосось	490 р 5 000 кгЛ
+65 кгЛ	Гречневая лапша с курицей в соусе терияки	320 р 3 265 кгЛ
+115 кгЛ	Гречневая лапша с неркой с зеленым стручковым горошком, мини-кукурузой и устричным соусом	450 р 4 592 кгЛ
+107 кгЛ	Гречневая лапша с говядиной в соусе терияки	420 р 4 286 кгЛ

ШАГ 3 ДОБАВЬТЕ ЛЮБИМЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

Кенийская фасоль/ Сельдерей/Лук порей/ Перепелиные яйца	25 р	Шампиньоны/Маслины/ Оливки/Цукини гриль JOSPER/ Болгарский перец/Запеченный баклажан	40 р
Помидоры черри/ Вяленые томаты/ Салат романо	30 р	Белые грибы	110 р
Курица/Бекон/Кальмары ...	60 р	Моцарелла/Пармезан	55 р
Ветчина	75 р	Пармский окорок	95 р
Лисички	80 р	Говядина	110 р
		Креветки/Лосось	110 р

Добавляем тертый сыр в пасту по вашему желанию
Хлеб подается к каждому блюду на станции

Пожалуйста, сообщите шефу станции, если у вас есть аллергия на какие-либо ингредиенты.

1 Кухня Полли: inspired (от англ. inspire – вдохновлять) – на создание рецептов этой пасты шефов станции вдохновляет вас.